

Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht

Band: 29 (1922)

Inhaltsverzeichnis

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweizerische Blätter
für Haushaltung, Küche, Gesundheits-,
Kinder- und Krankenpflege, Blumen-
:: kultur, Gartenbau und Tierzucht ::

.....

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von
Lina Schläfli, Zürich.

== 1922 ==



Druck und Verlag von W. Coradi-Maag, Zürich.

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1		14	Die Küche der Allinstehenden, von H.-E. 105
1	Eine hauswirtschaftliche Betrachtung, von Fassy Torrond 1	14	Warum und wie wir uns abhärten, v. H. P. 107
1	Zur Hygiene im Ballsaale, von E. H. 3	15	Die Besorgung der Wäsche, von H. E. 113
1	Das Mitspracherecht der Frau beim Bau des Hauses, von L. Ferrosch 4	15	Ueber die Amung, von Emmy Heß 115
2	Ueber das Haushaltungsbuch, von H.-E. 9	16	Das Bügeln der Wäsche, von H. E. 121
2	Kleine Helfer im Haushalt, von Nelly Wolffheim 10	16	Schnellverschluß-Vakuum-Apparate, von Zschokke 123
2	Sollen wir das Schlafzimmer heizen? von E. H. 12	17	Haus und Seele, von Clara Priefß 129
3	Vom „Chüechli“-Backen, von H. E. 17	17	Wenn die Pflaume reift, von R. G. M. 130
3	Weißer Wäsche im Winter, v. einer Praktiklerin 19	17	Die Hausfrauenbewegung in Deutschland von L. M. 131
3	Kennzeichen u. Behandlung einer beginnenden Kinderkrankheit, von Dr. Schröder 20	18	Ueber die Haltbarkeit unserer Konserven von F. H. 137
4	Die Verwertung der Meeresfische, von H. E. 25	18	Diätkost, von H. 139
4	Hausfrauen Sorgen in Deutschland, v. A. G. D. 26	19	Gartenarbeit im Herbst, von M. R. 145
5	Wert und Ausnützung unserer Winterborrate, von H. E. 33	19	Die Quitte, von B. J. 146
5	Alter Hausrat, von M. L. 35	19	Eine praktische Wohnküche, von -er 147
5	Körperpflege, von M. B. 36	20	Die Zeit des Hasen, von Dr. L. Staby 153
6	„Es ist alles so teuer“, von R. Gutersohn 41	20	Die Tomate und ihre Verwendung, v. F. J. 154
6	Unser Milchsegen, von H. E. 42	20	Behandlung und Erhaltung des Schuhwerks von -r. 156
6	Kamelien, Orchideen, Veilchen, von Marie Bessmertny 44	21	Aus den Ruchengeheimnissen der Völker, v. F. Gebhardt 161
7	Osterstimmung im Hause, von H.-E. 49	21	Omeletten und Pfannkuchen, v. H. E. 163
7	Ueber Rest-Verwendung, von -ann. 51	21	Gesundheitsschädigungen durch feuchte Wohnungen, von H. P. 164
8	Unsere Kochgeschirre, von F. H. 57	22	Unsere Ofen und ihre Behandlung, v. H. E. 169
8	Die Brandliste, von A. H. 59	22	Kalte Vorspeisen und kleine Abendplatten von H. F. 171
8	Die Brutzeit der Vögel, von Dr. L. St. 60	23	Weihnachten, von -a- 177
9	Der Frühling a. d. Tafel, v. D. Löschebrand 65	23	Ein praktisches Kochgeschirr, von H. 178
9	Die Kropfkrankheit der Kohlgewächse 66	23	Leiglockerungsmittel, von H. E. 179
9	Das Auffrischen von Strohhüten, von G. 67	24	Die Not unserer Zimmerpflanzen, von Dr. H. F. 185
10	Moderne Blumen, von H. E. 73	24	Warme Vorspeisen 186
10	Zur Krisis in der Landwirtschaft, von R. Gutersohn 74	24	Wintersport und Gesundheit, von Escha 188
10	Das Budget einer deutschen Hausfrau einst und jetzt, von M. L. 75	Gaushalt.	
11	Amerikanisches Hauswesen, v. Tony Harten 81	1	Praktische Winke zur Bereitung eines guten Thees 5
11	Die Sommersterblichkeit der Säuglinge, v. M. B. 82	1	Reinigung lackierter Möbel und Türen 5
11	Ein Hexenmeister der Küche, von R. 84	2	Verhütung des Gefrierens d. Wasserleitung 13
12	Abendmahlszeiten im Sommer, v. L. H.-E. 89	2	Druckstellen in Samthüten und -kleidern zu entfernen 13
12	Unsere grünen Gemüse, von F. H. 91	2	Wie Handen ihre Farbe nach dem Kochen behalten 13
13	Vom Konservieren, von F. 97	2	Hartgewordene Seife mühelos z. zerschneiden 13
13	Obstverwertung 99		

Nr.	Seite
2 Zitronenschale als Reinigungsmittel für die Hände	13
3 Auf welche Weise kann beim Kochen mit Gas gespart werden?	21
3 Reinigung unsauberer Klaviertasten	22
4 Die Küchenwage	29
4 Reinigung schwarzer und farbiger Woll- und Baumwollstrümpfe	29
5 Das Waschen schwarzer Schürzen	37
6 Die Verwendung des Leukoplast im Haushalt	45
6 Wie man das leichte Deffnen der Streichholzschachteln verhüten kann	45
6 Reinigung der haarfeinen Kaffeefieße	45
7 Das Aufpolieren mattgewordener Möbel	53
8 Der Theetisch im Frühjahr	61
9 Sägemehl als Löschmittel bei Brandausbrüchen	68
10 Ledergürtel aufzufrischen	76
10 Vorsichtsmaßregeln für das Erhitzen von Glas, Porzellan, Steingut	76
10 Wie Peterilie ihr volles Aroma behält	77
10 Spitzblättriger Spinat ist dem breitblättrigen vorzuziehen	77
11 Die Auffrischung älterer, farbiger Sommerstühle	85
11 Delige Flaschen zu reinigen	85
11 Frische Obstflecken aus Tischzeug zu entfernen	85
11 Welkgewordene Gemüse wieder frisch zu machen	85
12 Von der Sonne verblaßte bunte Herrenfeinwäsche aufzufrischen	93
12 Vorräte im Keller gegen Ungeziefer zu sichern	93
12 Schnittblumen lange frisch zu erhalten	93
13 Die Auffrischung bunter Satin- und Kattunkleider	101
13 Das Zerreißen der Gardinenschnüre zu verhüten	101
13 Behandlung frischer Fettflecke in diversen Stoffen	101
13 Zitronat und Orangeat selbst zu bereiten	101
13 Wenn die Nähmaschine streift	101
14 Eine reizvolle Beleuchtungsart	108
14 Kühlkiste für den Sommer	108
14 Behandlung verblaßter Waschblusen	109
14 Um Fliegen wirksam abzuwehren	109
14 Vorzügliches Mittel gegen Ungeziefer	109
14 Schmutzig gewordene Toiletteschwämme zu reinigen	109
15 Das Ofenloch als Kühlraum	117
15 Kompottschüsseln aus Glas zu reinigen	117
16 Praktische Schutzärmel für die Küche	125
16 Das wirksamste Gift für Ratten u. Mäuse	125
16 Salzwasser als Reinigungsmittel im Haushalt	125
17 Zur Reinigung des Wascheisels	133
17 Teppich-Reinigung	133
17 Behandlung der Vigognestrümpfe	133
18 Die Behandlung verfilzter Wollstrümpfe u. Socken	140
18 Zur Reinigung der Petrollampen	140
18 Kalkspritzer an Fensterscheiben zu entfernen	140
19 Ein billiges, bequemes Wärmekissen	148

Nr.	Seite
19 Die zweckmäßige Behandlung d. Kaffeekanne	148
19 Kartoffelwasser als Silberputzmittel	148
19 Die Auffrischung der Leberschultornister u. -taschen	148
20 Wie Vergiftungen durch Kohlenoxydgas zu verhüten sind	157
20 Die Kochdauer der verschiedenen Klobarten	157
20 Fettflecke aus Siedenstoffen zu entfernen	157
21 Kleine Ratschläge für die Küche	165
22 Reinigung von Lampenglocken	173
22 Filzhüte zu reinigen	173
22 Anweisung über die Reinigung mit Benzin	173
23 Allerlei Christbaumsüße, von M. L.	181
24 Behandlung der Teppiche	189
24 Reinigung von Bronzebeschlägen	189
24 Schmucksachen zu reinigen	189

Gesundheitspflege.

2 Unsere Kleidung im Winter	14
3 Der Winterspaziergang	23
5 Ueber den Nährwert und die Heilkraft der Feigen	38
7 Frühlingskuren	54
8 Hautpflege	62
9 Wie wirkt das Licht-Luftbad?	70
10 Das Sonnenlicht als Wundheiler	78
10 Zur Abhärtung des Körpers	78
11 Zur Volksernährung	86
11 Warum sollen wir spazieren gehen?	87
12 Fußpflege für Wanderlustige	94
13 Gestörter Schlaf in hellen Sommernächten	103
13 Soll man ein Mittagsschläfchen halten?	103
14 Hornhaut und Schwielen an den Fußsohlen zu entfernen	111
15 Soll man früh oder spät zu Abend essen?	118
16 Herrlich kühlen die kalten Bäder	127
18 Gesundheitliche Ratschläge für den Monat September	142
19 Gesundheitliche Ratschläge für den Monat Oktober	150
19 Atemübungen im Freien als Kräftigungsmittel	150
20 Die Schädlichkeit feuchter Kleidung für den Körper	159
21 Gesundheitspflege im Winter	167
22 Heißwasserbäder und kalte Nachwaschungen	175
24 Die Heilwirkung der Zitrone	191

Kinderpflege und Erziehung.

1 Haltet die Kinder zum Tierschutz an	7
2 Anleitung zu einem einfachen Kinderbettchen	15
4 Der Ziegenpeter (Mumps)	31
5 Gegen Durst und Verstopfung	39
6 Ein gutes Mittel gegen übergroße Inanspruchnahme der Mütter	46
7 Kinder-Hygiene an Festtagen	55
7 Verderblich ist das Schlafen des Kindes im Bette der Mutter	55
7 Das Sitzen oder Kriechen des kleinen Kindes auf dem Fußboden	55

Nr.		Seite
8	Soll man den Kindern bei den Schularbeiten helfen?	63
9	Ernährung der Kinder mit Gemüse und Früchten	71
10	Die Erziehung des Kindes zur Naturliebe	79
12	Pflege der Selbsttätigkeit im Kindergarten und in der Schule	95
13, 15	Licht-Luftbäder für unsere Kinder	103, 119
14	Das Flüssigkeitsbedürfnis unserer Säuglinge während der heißen Tage	111
16	Schutz kleiner Kinder gegen Fliegen	127
17	Vorsicht beim Blumenpflücken der Kinder	135
18	Lasset die Kinder kein unreifes Obst essen!	143
19	Habt Zeit für eures Kindes Freuden!	151
20	Zuckungen, Krämpfe, Ausschreien der Kinder bei Nacht	159
21	Wie lange soll ein Säugling schlafen?	167
23	Das Lesen der Kinder beim Lampenlicht	183
24	Erkältungsgefahr b. Winterspiel im Freien	191

Krankenpflege.

1	Heiße Auflagen	7
3	Schwigbäder	23
4	Vorbeugung gegen Grippe-Erkrankung	31
5	Hausfrau und Krankenkost	39
6	Briefnistischer Umschlag	46
7	Die Ganzmassage	54
8	Der kurze Wickel	63
9	Hitzschlag und Sonnenstich	70
10	Verabreichung der Kost an Kranke	79
11	Beseitigung von Fremdkörpern im Auge	87
14	Kost für Genesende	111
17	Einfache Gegenmittel b. leichten Vergiftungsfällen	135
18	Mitteffer	143
19	Quark (weißer Käse) als Heilmahrung bei ruhrartigen Erkrankungen	150
20	Behandlung d. Kranken beim „Durchliegen“	159
21	Beimischungen für Gurgelwasser	167
21	Heiße Dampfkompresse oder Waschungen	167
22	Erfrüerungen leichteren und stärkeren Grades	175
23	Verbrennungen	183

Gartenbau und Blumenzucht.

1	Frühzeitige Samen-Bestellung	7
2	Rosen- oder Sprosskohl im Winter	15
2	Zur Palmentkultur	15
4	Wie groß soll unser Garten sein?	31
5	Nicht zu früh aussäen im Garten!	39
6	Verwertung von alten photogr. Platten zum Pflanzenschutz	47
7	Wichtigkeit der Errichtung und Pflege des Kleingartens	55
8	Bellis, Maßliebchen und Tausendschön	63
9	Stangen- oder Buschbohnen?	71
9	Fuchsien, Geranien etc. in hübsche Formen zu ziehen	71
10	Der Haus- und Zimmergarten	79
11	Ueber das Düngen der Topfpflanzen	87
12, 14	Allerlei Verkehrtheiten in der Gemüsekultur	95, 112

Nr.		Seite
13	Vernichtet die Kohlweißlings Eier u. Raupen	103
15	Gemüse-Aussaaten im Hochsommer für den Hausgebrauch	119
16	Die Wartung und Pflege der im Hausgarten angepflanzten Beerensträucher	127
17	Kopfsalat im Winter	135
18	Der Kaffeebaum als Zimmerpflanze	143
20	Zur Aufbewahrung der Gemüse	150
21	Zur Blumenpflege im Winter	168
22	Unser Hausgarten im Spätherbst	176
24	Die Durchwinterung der Kakteen	191

Sterzucht.

1	Tierschutz in den Wintermonaten	8
1	Der Nutzen der Ente	8
2	Winterfütterung der Ziegen	16
4	Felltiere unter den Kaninchen	32
6	Die künstliche Brut	47
7	Zur Entenzucht	55
8	Tierschutz während der schönen Jahreszeit	64
9	Die Sezzeit der Tiere	71
10	Maßen und Stehlen der jungen Hunde	80
10	Winkeln zum Kaninchenversand	80
11	Zur Hühnerhaltung im Sommer	87
12	Um den Hühnern das unliebsame Anbrüten der Eier abzugewöhnen	95
12	Grünfütter für Kaninchen	96
15	Mißerfolge in der Aufzucht der Rücken von Hühnern, Enten etc.	119
17	Unentbehrliche Beigaben zur Fütterung des Geflügels	135
19	Vergiftungen der Hühner zu verhüten	151
20	Eicheln u. Kofkastanien als Geflügelfutter	160
21	Zur Förderung der Eierproduktion der Hühner im Winter	168
24	Der Weihnachtsbaum und unsere Vögel	192

Rüche.

Suppen.

1	Braune Käsesuppe	6
2	Rumfordsuppe	13
3	Makkaronisuppe	22
4	Gelbe Erbsensuppe	29
5	Sauerampfersuppe	37
6	Reisuppe	45
7	Tropfteigsuppe	53
8	Milchsuppe mit Brosamen	61
9	Kräutersuppe mit verlorenen Eiern	69
10	Buttermilchsuppe	77
11	Gemüsesuppe mit Schwemmlöbchen	85
12	Saure Milchsuppe	93
13	Panadesuppe	101
14	Sizilianische Suppe	109
15	Grüne Zwiebelsuppe	117
16	Tomatensuppe	125
17	Hafersuppe mit frischen Zwetschgen	133
18	Falsche Krebsuppe	140

Nr.		Seite
19	Suppe mit Schwemmlöbchen	148
20	Cremsuppe	157
21	Linsensuppe	165
22	Kartoffelsuppe mit Speck	173
23	Suppe mit gebackenen Erbsen	181
24	Hasermehlsuppe (für Kranke)	190

Fischgerichte.

2	Stöckfisch	13
6	Einfacher Fischsalat	46
8	Schüsselschellfisch mit Käsesauce	61
12	Gebackene Fische	93
18	Kabeljau à la maître d'hôtel	140
21	Kartoffelsalat mit Fisch	166
22	Fischkroketten	174
24	Heringsalat	190

Fleischgerichte, Saucen etc.

1	Kalbschnitten mit Reis	6
1	Grüben- und Lungenwürste	6
1	Trichterfuchlein	6
2	Schafffleischboreffen	14
2	Paprikakraut	14
3	Leberknöpfli	22
4	Ungarisch Gulasch	29
4	Lauchsauce	30
5	Gigibraten	37
5	Lungenhaschee	37
6	Gefülltes Kalbsherz	46
7	Osterbraten (Gefüllte Lammbrust)	53
7	Kaninchen auf englische Art	53
8	Leberpudding	62
9	Roastbeef	69
9	Spanisch-Trikko	69
10	Nelson-Roteletten	77
10	Leberpießchen	77
11	Falscher Salm	85
12	Lungenragont	93
13	Frikandellen	101
13	Mayonnaise in Muscheln	101
14	Rindfleisch mit Tomatensauce	109
14	Fleischpudding mit Kartoffeln	110
15	Saurer Mochen	117
15	Rindsniere mit Zwiebelsauce	117
16	Bohnen mit Schweinefleisch	125
16	Haschee mit Reis	125
17	Vol au-vent mit Brätügeln	133
17	Hammelfleisch mit Kartoffeln und Bohnen	133
18	Rutteln in brauner Sauce	140
18	Salat von gekochtem Rindfleisch	141
19	Irish-stew	148
19	Gebratener Speck mit Spiegeleiern	148
20	Hasenbraten	157
20	Kouladen mit Zwiebelsauce	158
21	Gebackene Rindsbrust	165
21	Schweinsohren mit Senfsauce	166
21	Kleine Sülzchen	166
22	Gebackene Kalbsnieren	174
23	Kartoffelpastete mit Fleischfüllung	181
23	Rehrücken	181

Nr.		Seite
23	Wildpain in Aspik	182
24	Sulzrippchen	190

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1	Kartoffelugeln	6
1	Kastanienring	7
1	Spaghetti	6
2	Kartoffellöbe	14
2	Verbrühte Kugeln	14
2	Schneeballencreme	14
3	Billiger Käseauflauf	22
3	Feine Drangencreme	22
4	Käseugeln mit Kartoffeln	30
4	Dörrzweitschgenpudding	30
5	Gebackenes Hasermus	38
5	Kapuzinerklöbe	38
6	Eier mit Meerrettig	46
6	Quarkkrapsen	46
7	Gefülltes Riesenei	53
7	Eier à la Béchamel	53
7	Grüne Omelette	53
7	Schokolade-Kugeln	54
7	Ungekochte Zitronencreme	54
8	Gefüllte Pfannkuchen	62
8	Kartoffeln in Milch	62
8	Spinatknöpfli	62
8	Gestürzter Reis mit Früchten	62
9	Makkaroni à la Napolitaine	69
9	Scheiterbeige	69
9	Tutti-frutti	69
10	Kartoffelspähli	77
10	Quarkcreme	78
11	Schwemmlöbchen (zur Suppe)	85
11	Bayerischer Eierkuchen	86
11	Kirschauflauf	86
12	Kartoffelkroketten	94
12	Salbeiküchlein (Müsli)	94
13	Heidelbeernocken	102
13	Tutti-frutti-Creme	102
14	Eier an saurer Sauce	110
14	Dreispfann	110
16	Quarkküchlein	126
18	Gerollte Omeletten	141
18	Obst-Charlotte	141
19	Gesülzte Schokoladen-Creme	149
19	Obst mit Meringue-Aufschlag	149
20	Käse-Soufflé	158
20	Quarkkröpfli	158
20	Reis mit Äpfeln	158
21	Bettelmänn	166
22	Quark mit Kümmel	174
22	Süße Makkaronispeise mit Quark	174
23	Weihnachtspudding	182
24	Charlotte russe	190

Gemüse, Obst, Salate.

1	Schwarzwurzeln	6
2	Paprika-Kraut	14
3	Berner Sauerkraut	22
3	Rahmkartoffeln	22

Nr.	Seite
3 Reis mit Gemüse	22
4 Rosenkohl	30
4 Randsalat	30
5 Einfache Kartoffelspeise	37
5 Spinatpastetchen	38
5 Gefüllte Äpfel	38
6 Speck-Linsen	46
6 Spinatklöße	46
7 Spinatgemüse	53
7 Gefülltes Riesenei (mit grünem Salat)	53
8 Kartoffeln in Milch	62
8 Gestürzter Reis mit Früchten	62
8 Spargelsalat mit Blumenkohl	62
9 Reiskring mit Spargeln	69
9 Tutti-frutti	69
10 Hopfen-Spargel	77
10 Rettigsalat	78
10 Rhabarberbrot	78
11 Gebäckener Sellerie	86
12 Gemüseauflauf	94
12 Früchte mit Schlagrahm	94
13 Pfifferlinge oder Steinpilze à la Spazza- camino	101
13 Chinesischer Reis mit Käse	102
13 Lattich (Romaine)	102
13 Gurken mit Kopfsalat	102
14 Gefüllte Kohlraben	110
14 Kartoffeleierkuchen	110
14 Heidel- und Johannisbeerkompott	110
15 Gedämpfte Tomaten	117
15 Gebäckene Gurken	117
15 Grünbohnenalat	118
15 Makkaroniauflauf mit Tomaten	118
15 Stachelbeergrühe	118
16 Mangoldauflauf	126
16 Gebratene Kartoffeln mit Zitronensaft	126
16 Tomatensalat	126
16 Pflirschkaltschale	126
17 Eier auf Tomaten mit Steinpilzen	133
17 Kürbismus	134
17 Italienischer Gurkensalat	134
17 Apfel-Grießküppli	134
17 Billige Fruchtsauce	134
18 Gedämpfter Kohl	141
18 Basler Kartoffelspeise	141
19 Kleine gelbe Kürbisse	148
19 Gestürzte Kartoffeln	148
19 Tomaten-Koteletten	149
19 Feiner Kopfsalat	149
20 Gebäckener Wirsing mit Käse	158
20 Endiviengemüse	158
21 Kartoffelklöße mit Selleriegemüse	166
21 Blumenkohl, in Fett gebacken	166
22 Gefüllte Kohlrübenkörbchen	174
22 Sauerkraut mit weißen Bohnen	174
22 Saure Kartoffeln mit Zwiebelsauce	174
23 Endivienalat auf französische Art	182
23 Schwarzwurzeln	182
23 Gedämpfte Kastanien	182
23 Feines Orangen-Dessert	182
24 Erbsenbrot	190
24 Blumenkohl auf Piemonteser Art	190

Nr.	Seite
Ruchen, Sorten, u. Backwerk.	
1 Dörrbirnenkuchen	7
2 Apfeltorte (ohne Teig)	14
3 Zwetschkuchen	23
3 Zürcher Fasnachtküchlein	23
3 Rosenküchlein (Modellküchlein, Waffeln)	23
4 Wiener Fasnachtkrapsen	30
5 Orangentorte	38
6 Windbeutel (Dschüechli)	46
7 Basler Osterfladen	54
8 Zwiebelkuchen	62
9 Rhabarberkuchen	70
10 Hefekuchen mit Sauce (Savarin)	78
14 Keineclaudenkuchen	110
15 Einfacher Obstkuchen	118
16 Pflaumentorte	126
17 Gerührter Zwetschkuchen	134
21 Mübli-Torte	166
22 Feine Apfeltorte	174
23 Bacherin (Rahmtorte)	182

Weihnachtsgebäck.

22 Mandelstengelchen	174
22 Sternquästel	175
22 Nusskügelchen	175
22 Zimtsterne	175
22 Willisauerringli	175
23 Weihnachtswürstchen	182
23 Hausleckerli	183
23 Braune Pfeffernüsse	183
23 Schokoladenbrötchen	183
23 Birnenwecken	183
24 Eierzöpfe	191
24 Lebkuchen	191

Eingemachte Früchte und Gemüse.

5 Orangenmarmelade	38
11 Rosenmarmelade	86
12 Gerührte Erdbeermarmelade	94
12 Kirschenkonfitüre	94
13 Gelee von Johannis- und Stachelbeeren, Brombeeren, Himbeeren	102
13 Konfitüren von Beerenfrüchten und Stein- obst aller Art	102
13 Heidelbeeren, gekocht, in Flaschen	102
14 Dreifrukt	110
14 Feines Pflaumengelee	110
15 Steinobst, sterilisiert	118
15 Melonen	118
15 Schwämme oder Pilze zu trocknen	118
15 Bohnen dörren	118
15 Getrocknetes Suppengemüse (Julienne)	118
16 Brombeer-Konfitüre	126
16 Marmelade aus Tomaten und Äpfeln	126
16 Pilz-Extrakt	126
16 Salzgurken	127
17 Trauben-Konfitüre	134
17 Holunderlatwerge	134
17 Holunderbeermarmelade	134

Nr.	Seite
17 Kürbis-Marmelade	134
17 Tomaten-Püree	134
18 Vorteilhaftes Einkochen der Steinfrüchte zu Konfitüren	141
18 Quitten- und Apfelgelee	142
18 Quittenpasten	142
18 Gelee von Apfelwein (Most)	142
18 Hagebuttenmarmelade	142
19 Preiselbeeren mit Birnen	149
19 Eingemachte Kürbisse als Fleischbeilage	149
19 Sauerkraut zum schnellen Gebrauch	149
20 Birnenhonig	158
20 Birnengelee	158
20 Quittenschnitzchen	159

Nr.	Seite
21 Essig aus Berberitzen	166

Getränke.

4 Reistränk (für Kranke)	31
9 Maitränk	70
10 Moussierende Rhabarberlimonade	78
11 Einfache Holunderlimonade	86
11 Moussierende Holunderlimonade	86
11 Drangensirup	86
12 Kirschsaft, als Sirup zu gebrauchen	94
14 Zitronensirup	110
14 Zitronensaft (zum Thee)	111
24 Warmer Eierpunsch	190